

## PANCAKE CON CREMA DI CIOCCOLATO E FRUTTI DI BOSCO

*I **Pancakes** sono un dolce da colazione tipico degli Stati Uniti d'America. Soffici frittelle da servire alla maniera classica, oppure con cioccolato fuso e frutta fresca per renderle ancora più golose. Ideali sia per la colazione che per una merenda golosa*



### INGREDIENTI:

- 200 g di farina
- 250 g di latte
- 2 uova
- 30 g di zucchero (semolato o di canna)
- 30 g di olio di semi (oppure 30 gr di burro fuso)
- 10 g di lievito per dolci + 1/2 cucchiaino di bicarbonato (oppure 1 bustina intera di lievito)
- 1 cucchiaino di aceto
- 1 pizzico di sale
- una noce di burro per la cottura
- topping di crema decora e gusta



Difficoltà  
**FACILE**



Preparazione  
20min



Porzioni  
8persone

**1**

Dividere i tuorli dagli albumi.  
Montare a neve ferma gli albumi.  
Mescolare in una ciotola tuorli, olio, latte e aceto con una frusta a mano.  
A parte setacciare farina, lievito, bicarbonato e mescolare insieme a zucchero e sale.

### CONSIGLIO

Il segreto per non bruciare i pancake è cuocere a fuoco lento!



**2** Unire gli ingredienti secchi a quelli liquidi, girare con la frusta a mano pochi secondi. Infine, incorporare gli albumi delicatamente con una spatola, facendo movimenti lenti dal basso verso l'alto.

L'impasto dei pancakes deve presentarsi morbido, fluido, corposo e non eccessivamente liquido.

**3** Cuocere i Pancakes: chiari, gonfi, senza bruciature!

Servitevi di una padella antiaderente, meglio se piccola, oppure particolarmente grande, in modo che possiate anche cuocerne 2 alla volta, senza addossarli.

Passate il burro in padella con un fazzoletto. Non deve esserci uno strato di grasso importante, ma solo appena unto.